

みんなでドライブに出かけよう！

# 旬のくだものスイーツ & 信州のお酒に出合う秋



9/20(水)頃  
~10月中旬  
※予定

シャインマスカットの  
タルト  
756円  
契約農家から届く新鮮なシャインマスカットを魅惑のタルトに

## 旬を盛り込んだ華やかなスイーツの数々

MAPはこちら/ 松本市  
Atelier du blé  
アトリエブレ



パリ仕込みの技とアイデアを詰め込んだスイーツは、思わず顔がほころぶおいしさ。定番から期間限定の味まで、見目麗しいお菓子が並ぶ。秋はブドウや栗を使ったタルトなどが目に見える。  
松本市錦ヶ崎5-2-8 ☎0263-31-3490  
10時~19時(日曜~18時) 休火曜、第3水曜 P9台  
図長野道松本ICまたは梓川スマートICより車で約15分

MORE!! 9月~ 来春  
信州栗のモンブラン  
648円  
ペースト状にした信州栗をたっぷり絞った贅沢なモンブラン



## 旬の味覚がぎゅっと詰まった特製パフェ



MAPはこちら/ 茅野市  
信州大黒屋  
シンシュウダイコクヤ  
信州産の卵や牛乳、フルーツなど、良質な素材を使ったケーキを提供する和洋菓子店。併設のカフェでは、契約農家から取り寄せた旬のフルーツで作るパフェも味わえる。秋は洋梨や栗を使ったスイーツが充実。  
茅野市塚原2-5-2 ☎0266-82-5230  
9時30分~18時、  
カフェ9時30分~16時30分(16時LO)  
休火曜、第2-4水曜  
※カフェは日曜も休み、ほか不定休あり  
P12台 図中央道諏訪ICより車で約10分

MORE!! 10月~ 12月  
洋梨のパフェ  
1,750円  
生の洋梨をたっぷり使い、自家製のアイス・ジュレ・ムースを入れたパフェに。栗とキャラメルソースとの相性もばっちり！

MORE!! 10月~ 12月  
栗と洋梨のショート  
520円  
旬の栗と爽やかな洋梨、マロンクリームをサンド。生クリームとマロンクリームとの相性がなんとも絶妙♪

味覚の秋到来。見ているだけでワクワクする、旬のくだものスイーツを集めました♪ お酒好きの方は、いま話題の蒸留所や醸造所、お酒のイベントへGO！ 家族で楽しめる遊び場もチェックして。

秋の旬を探しに車に乗ってレッツゴー！



プレゼントあり。P16参照  
クーポンあり。P17参照

# 旬のくだものスイーツ

秋の味覚を頼張る！

## 地元産の旬のフルーツをたっぷり使用

MAPはこちら/ 松本市  
CHEZ-YU  
シェユ

地元産の食材を多用した目にも鮮やかなケーキが並ぶ。フルーツたっぷりのショートケーキをはじめ、タルトやロールケーキ、シュークリームなど多彩なラインアップ。ナガノパープルや洋梨も、もちろん信州産！

松本市波田5446 ☎0263-92-6155 10時~18時  
休火曜 P12台 図長野道松本ICより車で約15分



MORE!! ~9月末 ※予定  
丸ごと洋梨のタルト  
700円前後(予定)  
種をくり抜いた完熟洋梨の中に自慢のカスタードクリームを詰め、サクサクのタルトにオン♪



MORE!! ナガノパープルのショートケーキ  
600円前後(予定)  
地元産のナガノパープルと生クリームをふわふわのスポンジでサンド。カスタードクリームがアクセント！



信州りんごのタルトクラシック  
540円  
信州のりんごを使い、一度キャラメリゼしてから焼き上げたタルト。クラシカルな仕立てのアーモンドクリームともよく合う



## パリのエスプリが漂うフランス菓子

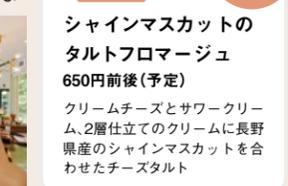
MAPはこちら/ 軽井沢町  
La Patisserie  
TAKAHIRO MARUYAMA  
ラパティスリー タカヒロマルヤマ

フランスの星付きレストランで研鑽を積んだ腕利きのシェフ。食べるごとに味わいが変化するフランス菓子は、最後のひと口まで感動が続く。旬のフルーツのフランス菓子に加え、キッシュやドリングも豊富に用意されている。

北佐久郡軽井沢町長倉2055-4 ☎0267-34-0788  
10時30分~17時 休日・月曜 P5台  
図上信越道碓氷軽井沢ICより車で約20分



MORE!! 10月頃~ 12月中旬  
シャインマスカットのタルトフロマージュ  
650円前後(予定)  
クリームチーズとサワークリーム、2層仕立てのクリームに長野県産のシャインマスカットを合わせたチーズタルト



## 北信州の旬をタルトにのせて

MAPはこちら/ 小布施町  
KUTEN.  
fruit&cake  
クテン フルーツアンドケーキ

“小布施町から半径30kmで生産される素材”をコンセプトに、フルーツをたっぷり使った多彩なタルトを展開。フルーツはもちろん、卵や牛乳、小麦も、小布施町とその周辺で生産されたものを使用する。秋は、小布施栗を使った贅沢なタルトがイチオシ。

上高井郡小布施町雁田604 ☎026-214-2849 10時テイクアウト10時~17時、カフェ11時~16時30分LO、ランチ11時30分~14時30分  
休月曜 P30台 図上信越道小布施スマートICより車で約15分



いちじくのサンド  
650円  
フレッシュイチジクにオリジナルクリームとラム酒&シナモン仕立てのコンフィチュールを合わせた人気No.1フルーツサンド



9月~ 10月下旬

MORE!! 9月末~ 10月下旬 ※予定  
2色ぶどうのクラフティタルト  
1カット：テイクアウト680円、イートイン730円  
シャインマスカットや巨峰などの自家製ドライフルーツをカスタード生地ベースのタルトに



MORE!! 9月~ 11月 ※予定  
小布施栗のモンブランタルト  
1カット：テイクアウト700円、イートイン750円  
栗の渋皮煮をコーヒー味の生地に敷き詰めて、最後に栗ペーストをかけて仕上げたタルト。栗は小布施栗100%使用



## 目でも舌でも楽しめる萌え断フルーツサンド

MAPはこちら/ 佐久市  
Eden  
エデン

カラフルな商品がずらりと並ぶサンドイッチのテイクアウト専門店。食事系サンドのほかフルーツサンドも充実していて、秋はイチジクや洋梨、柿、ブドウなどを使ったフルーツサンドが入れ替わりで登場する。

佐久市岩村田2328-2 アンペリアル佐久内 ☎0267-78-3349  
9時~17時(木曜10時30分~17時) ※売り切れ次第閉店  
休水曜、最終火曜 P13台(共同駐車場)  
図上信越道佐久ICより車で約5分



MORE!! 10月中旬~ 12月下旬  
ラ・フランスの紅茶クリームサンド  
490円  
セイロンティーとアールグレイリーフを加えたオリジナルクリームをラ・フランスと共に

